

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Proses pembuatan sirup gula buah nanas dan rambutan diproses secara hidrolisis asam dan pemanasan dilakukan dengan memisahkan pelarut dari sirup gula nanas dan rambutan sehingga menghasilkan sirup gula buah dengan konsentrasi yang lebih tinggi.

Sirup gula nanas dihasilkan secara hidrolisis dan pemanasan, densitas dan konsentrasinya dapat mencapai standar pada kondisi mulai dari 60°C dengan penambahan HCl 1N sebanyak 7 ml yaitu sebesar 1,0437 – 1,0612 gr/ml dan 10,00 – 11,54%. Namun untuk viskositasnya masih berada dibawah standar.

Sirup gula rambutan dihasilkan secara hidrolisis dan pemanasan, densitas dan konsentrasinya dapat mencapai standar pada kondisi mulai dari 80°C dengan penambahan HCl 1N sebanyak 5 ml yaitu sebesar 1,0465 – 1,0782 gr/ml dan 10,19 – 13,13%. Namun untuk viskositasnya masih berada dibawah standar.

Dari kedua sirup gula buah yang telah dihasilkan, sirup gula buah rambutan mampu menghasilkan sirup gula buah yang tingkat kekentalan dan konsentrasi sirup gula yang lebih tinggi.

5.2 Saran

Untuk menghasilkan sirup gula buah dengan konsentrasi yang tinggi, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk proses pemekatan sirup gula dengan menggunakan membran dan juga pengkristalan gula dengan alat pengering atau vakum.